



Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Авокадо
1	Пучок молодого шпината
1	Багет
1	Пучок шнитт-лука
2	Яйца
4	Редис
4 ст. л.	Оливковое масло
2 ст. л.	Лимонный сок
1 ст. л.	Сливочное масло
1 щепотка	♦ Приправа Итальянские травы
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный горошек

Боул со свежим салатом и молодым шпинатом

🕒 20—30 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Сварите яйца всмятку, дайте им остыть, очистите и отложите в сторону.
- 2 Очистите авокадо, удалите косточку и нарежьте мякоть кубиками. Редис вымойте, срежьте хвостики с двух сторон, нарежьте овощи. Сверните шнитт-лук в тонкий пучок и нарежьте. Добавьте все в миску с молодым шпинатом.
- 3 Замаринуйте в лимонном соке и оливковом масле. Хорошо перемешайте все ингредиенты, добавьте морскую соль и молотый перец по вкусу.
- 4 Нарежьте багет кубиками. Разогрейте сливочное масло в сковороде, добавьте нарезанный кубиками багет и обжарьте до золотистой корочки.
- 5 Разрежьте вареные яйца пополам и добавьте в миску с крутонами.
- 6 Перед подачей посыпьте блюдо приправой Итальянские травы.

